

Cibo come cultura

Temi: alimentazione e ritmi di vita

Obiettivi comunicativi: indicare se si ama o no una particolare attività e motivare la propria opinione; raccontare un'esperienza piacevole; fare una breve descrizione di una ricetta o di un alimento; capire una ricetta; parlare di stili di vita e abitudini alimentari

Grammatica e lessico: il passato prossimo dei verbi riflessivi; il pronome relativo *che*; il superlativo assoluto; la differenza fra aggettivo e avverbio; prodotti alimentari, tipi di cottura, lessico delle ricette

1 Per iniziare

Obiettivo: introdurre il tema “picnic”.

Procedimento: fate aprire il libro a pagina 51 (o, meglio ancora, proiettate un lucido a colori mostrando la parte superiore dell'immagine, senza il titolo), ponete a voce la domanda contenuta nella consegna e chiedete agli studenti di parlare in coppia. Dopo qualche minuto riportate il discorso in plenum e raccogliete le idee emerse chiedendo sempre di motivare le proposte in base all'immagine.

Se avete una classe abbastanza creativa potete invece procedere diversamente: innanzi tutto, fotocopiate e ritagliate la parte superiore della foto (senza il titolo della lezione). A libro chiuso, consegnate un ritaglio a ogni coppia o gruppo di studenti. Dite loro di lavorare con la fantasia per immaginare il “retroscena” e costruire una rete di rapporti fra queste persone: che relazione c'è fra di loro? Come mai ci sono quattro donne, ma un solo uomo? Invitate gli studenti a sbizzarrirsi il più possibile e assegnate loro cinque/dieci minuti di tempo (dipende dalla loquacità della

classe). Formate poi dei nuovi gruppi unendo studenti provenienti da gruppi diversi, invitateli a raccontarsi quello che hanno inventato e a scegliere il “retroscena” più originale e/o divertente. Per concludere fate svolgere, in coppia, l'attività del punto 1, seguendo le indicazioni del manuale.

Se quest'attività viene svolta all'inizio di una lezione (cioè non subito dopo il compito di gruppo di *Ancora più chiaro 1*, che prevede l'utilizzo della pagina a fronte), potete optare per una procedura alternativa. Per esempio una delle seguenti.

- *A libro chiuso:* fotocopiate a colori l'immagine e ritagliate le singole persone in modo da ottenere delle figurine. Mettete poi le figurine ben mescolate in una busta: ci vorranno tante buste con 5 figurine quanti saranno i gruppi o le coppie di studenti che deciderete di far lavorare. Consegnate dunque a ogni coppia/gruppo una busta: a turno, gli studenti dovranno estrarre una figurina, descriverne l'aspetto esteriore (aspetto fisico e abbigliamento) e poi fare insieme ai compagni delle supposizioni su quella persona: quanti anni può avere, che lavoro fa, ha famiglia o no, ecc. Descritte tutte e cinque le persone, si ricomporrà



il “quadretto” e si faranno ulteriori supposizioni: dove sono queste persone? Che cosa fanno? Che rapporto c’è tra di loro? Assegnate per questo lavoro circa dieci minuti, dopodiché riportate il discorso in plenum, dividete la classe in coppie o formate coppie diverse e fate svolgere l’attività 1 con il supporto della foto (grazie alla quale si potranno verificare alcune ipotesi).

• *A libro chiuso*: fotocopiate e ritagliate il profilo di gruppo con tovaglia (senza paesaggio), dividete gli studenti in gruppi o coppie e invitateli a fare delle ipotesi seguendo la traccia del “chi-cosa-come-dove-quando”: chi sono queste persone, cosa fanno, dove potrebbero essere, che stagione potrebbe essere, ecc. Fate poi aprire il libro e dividete la classe in coppie o formate coppie diverse e fate svolgere l’attività 1 con il supporto della foto (grazie alla quale si potranno verificare alcune ipotesi).

2 Una domenica speciale

(ASCOLTARE)

Obiettivo: sviluppare la comprensione orale.

Procedimento: **a.** fate ascoltare il brano 13 una prima volta a libro chiuso procedendo come indicato nell’Introduzione a p. 9 (*Fase 1 – Comprensione globale*). Fate poi leggere individualmente i compiti da risolvere (se qualcuno dovesse chiedere che cos’è la Pasquetta, limitatevi per ora a dire che è il lunedì dopo Pasqua) e fate ascoltare una seconda volta, procedendo come indicato nell’Introduzione a p. 10 (*Fase 2 – Comprensione più dettagliata*).

b. Formate delle coppie, fate leggere il compito accertandovi che sia chiaro e invitate gli studenti a discutere. Per verificare se i criteri elaborati corrispondono a quelli reali, si ascolterà il brano 14, procedendo come indicato nell’Introduzione a p. 10 (*Fase 2 – Comprensione più dettagliata*).

c. Dite agli studenti di guardare le foto e chiedete loro a quale squadra assegnerebbero

il primo premio e perché. Fate infine ascoltare il brano 15 per verificare chi ha indovinato.

Soluzioni:

a. Anna è andata a una gara di picnic. Ci è andata con delle amiche. A lei piace fare picnic, al suo amico non tanto.

b. La giuria ha valutato i picnic in base al menù, all’ambientazione, ma soprattutto in base alla simpatia (cortesia e calore nei confronti degli ospiti).

c. Ha vinto il picnic che si vede nella foto n. 3, realizzato da un gruppo di Prato.

Trascrizione:

(Traccia 13)

- Oh, ciao! Chi si vede!
- ▶ Ciao! Ma... perché “chi si vede”?
- Eh, perché ieri ti ho chiamato, ma non ti ho trovato né a casa né al cellulare.
- ▶ Eh, il cellulare si è rotto, infatti ne ho appena comprato uno nuovo, vedi? E... ieri sono andata a un picnic.
- A un picnic? Come ai tempi della nonna!
- ▶ Macché nonna e nonna, se lo facciamo ogni Pasquetta e ci vieni sempre anche tu!
- Sì, ma a Pasquetta è diverso...
- ▶ Diverso... Quello di ieri era diverso: era una gara.
- Una gara? Una gara di che?
- ▶ Come una gara di che? Era una gara di picnic! Eravamo in 400, tra famiglie, coppie, gruppi di amici... divisi in squadre.
- Ah. Ma... Queste squadre si sono formate lì per lì oppure vi siete proprio iscritti?
- ▶ No no, ci siamo iscritti. Io mi sono messa d’accordo con un gruppo di amiche e una di noi ha iscritto la squadra.
- Ah, tutte donne...
- ▶ Sì, questa volta sì. E, insomma, ogni squadra si è preparata già a casa e poi lì ha presentato il suo picnic, proprio con il classico cestino di vimini, la tovaglia a quadretti sul prato, l’ombrellone...
- Ma “lì” dove?
- ▶ A Pratolino, nel parco di Villa Demidoff.

- Ma va! Addirittura in un parco medico...
- ▶ Eh, sì.
- E la gara in cosa consisteva, scusa?
- ▶ Eh, c'era una giuria, che ha valutato i picnic in base a...

(Traccia 14)

- ▶ Eh, c'era una giuria, che ha valutato i picnic in base alla qualità del cibo, ma soprattutto in base all'affettuosità e all'accoglienza.
- "Affettuosità" e "accoglienza"? E, scusa, che significa?
- ▶ Eh, significa che non bastava preparare un menù buono e fantasioso, ma bisognava anche invitare le altre persone a mangiare. Ed essere cortesi con loro, simpatici, carini, gentili...
- Con persone mai viste prima?
- ▶ E certo, proprio qui stava l'accoglienza: essere carini, addirittura affettuosi con persone mai viste prima. E i tre picnic "più affettuosi" hanno ricevuto come premio dei buoni spesa da 1000, 2000 e 3000 euro.
- Ah, però! Mica male!
- ▶ E no, per niente. Poi c'era anche un premio per la simpatia, che è andato a un bambino.
- E che squadra ha vinto?

(Traccia 15)

- ▶ Ha vinto un gruppo di Prato che ha creato un'ambientazione marinara, come negli anni '30. E questo gruppo ha lavorato una settimana per preparare tutto a mano: costume da bagno a righe, rigorosamente intero...
- Ma... C'erano anche uomini?
- ▶ Sì sì anzi, il caposquadra era proprio un uomo, anche lui in costume intero e con la cuffietta in testa. Poi ombrellone blu e tovaglia bianca. E grammofo in prestito. E menù toscano (finocchiona, panzanella, ciambellone, eccetera). Erano proprio carinissimi.
- Mah... Comunque tu ti sei divertita, mi par di capire...
- ▶ Sì! Noi non abbiamo vinto niente, ma ci siamo divertite un sacco. Ma senti, perché mi hai chiamato ieri?

Scheda informativa

Pasquetta: è il termine popolare con cui si definisce il lunedì dell'Angelo, cioè il giorno dopo Pasqua, che prende il nome dall'incontro dell'angelo con le donne giunte al sepolcro di Gesù. In Italia il giorno di Pasquetta si trascorre insieme a parenti e/o amici facendo una scampagnata, una gita con attività all'aperto, una grigliata o un picnic sull'erba. Secondo un'interpretazione legata allo spirito pasquale, con la giornata fuori porta s'intenderebbe ricordare il viaggio dei discepoli verso Emmaus, quando, il giorno stesso della Resurrezione, Gesù appare a due di loro a pochi chilometri da Gerusalemme.

Villa Demidoff: così viene chiamata oggi quella che un tempo era una villa fatta edificare a Pratolino (Firenze) da Francesco I de' Medici in una tenuta acquistata nel 1568. Nel 1822 il palazzo fu demolito e nel 1937 la tenuta fu acquistata dal principe di origine russa Paolo Demidoff. Dal 1981 il complesso è di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Firenze ed è destinato a parco pubblico. Qui, il 6 luglio 2008, si è svolta la prima Festa nazionale a premi di picnic, cui hanno partecipato 400 persone divise in 112 squadre. Una giuria ha scelto i tre migliori picnic non solo in base alla qualità, ma soprattutto in base al grado di "affettuosità".

3 Divertente o noioso?

(PARLARE)

Procedimento: formate delle coppie, fate leggere il compito e accertatevi che sia chiaro. Procedete poi come indicato nell'Introduzione a p. 14 (*Produzione orale*).



4 Ci siamo divertite.

(ASCOLTARE, SCOPRIRE LA GRAMMATICA)

Obiettivo: scoprire la regola relativa al passato prossimo dei verbi riflessivi.

Procedimento: **a.** fate svolgere l'attività individualmente, poi fate confrontare in coppia. Per la verifica si ascolterà il brano 16, dopodiché gli studenti vi detteranno la soluzione che voi trascriverete su lucido o alla lavagna.

b. Procedete poi come illustrato nell'Introduzione a p. 16 (*La grammatica*).

Soluzioni:

a. sono; iscritti; siamo; messa; è

b. Il passato prossimo dei verbi riflessivi si forma con pronomi riflessivi + *essere* + participio passato del verbo principale. Poiché l'ausiliare è sempre *essere*, la desinenza del participio concorda con il soggetto.

divertirsi → (io) mi sono divertito/a, (tu) ti sei divertito/a, (lui) si è divertito, (lei) si è divertita, (noi) ci siamo divertiti/e, (voi) vi siete divertiti/e, (loro) si sono divertiti/e

5 Mi sono divertito un sacco!

(PARLARE)

Procedimento: formate dei gruppi, fate leggere il compito e accertatevi che sia chiaro. Raccomandate ai gruppi di scegliere un portavoce che più tardi dirà alla classe quale situazione è risultata più divertente e/o originale. Procedete poi come indicato nell'Introduzione a p. 14 (*Produzione orale*).

6 Che cos'è?

(LAVORARE CON IL LESSICO, SCOPRIRE LA GRAMMATICA)

Obiettivi: imparare a spiegare in che cosa consiste un prodotto o una pietanza; introdurre il pronome relativo *che*.

Grammatica e lessico: prodotti alimentari, pronome relativo *che*.

Procedimento: **a.** fate svolgere quest'attività in tre fasi (esecuzione individuale, confronto a coppie, verifica in plenum).

b. Invitate gli studenti a rileggere la definizione del ciambellone per poter completare la frase. Chiedete quindi qual è la differenza tra la definizione originale e quella riportata più sopra (la definizione più sopra è formulata in due frasi con ripetizione della parola *ciambellone*, mentre quella originale è formulata con una sola frase senza ripetere la parola *ciambellone*, al posto della quale c'è *che*).

c. Dite agli studenti che quel *che* è un pronome relativo e chiedete loro di evidenziare nei testi del punto a tutti gli altri *che*. Poi formate delle coppie, fate leggere le domande e lasciate qualche minuto per discutere. Riportate infine il discorso in plenum e procedete come illustrato nell'Introduzione a p. 16 (*La grammatica*).

Soluzioni:

a. 1 panzanella; 2 ciambellone; 3 finocchiona

b. *che*

c. Nel primo testo *che* si riferisce a *ciambellone*, nel secondo a *finocchiona*, nel terzo una volta a *panzanella* e una volta a *uomini*. Il pronome relativo unisce due informazioni ed evita ripetizioni, può sostituire un soggetto o un oggetto diretto. La sua caratteristica principale è l'invariabilità.

Scheda informativa

Finocchiona: è la regina dei salumi toscani, tipica soprattutto del Chianti senese. I semi di finocchio, che ancora oggi ne caratterizzano l'aroma, si usavano un tempo non tanto per la conservazione, quanto per mascherare l'eventuale deterioramento della carne.

7 Di maiale o di vitello?

(LAVORARE CON IL LESSICO, SCRIVERE E PARLARE)

Obiettivi: **a.** ampliare il lessico di base relativo a ingredienti e modalità di cottura; **b.** esercitarsi a spiegare una pietanza e a parlare di cibo.

Procedimento: **a.** fate svolgere quest'attività in due fasi: esecuzione individuale e verifica in plenum.

b. Chiedete agli studenti di pensare a una pietanza o a un prodotto e a scrivere una definizione: ne basta una breve come quella del ciambellone e se non si conoscono piatti italiani se ne può descrivere uno del proprio paese. Procedete come illustrato nell'Introduzione a p. 14 (*Produzione scritta*). Poi formate delle coppie e invitate gli studenti a confrontarsi sulla base delle domande contenute nella consegna.

Soluzione:

a. carne: di manzo, di vitello, di pollo; aromi: prezzemolo, zafferano, origano, rosmarino; cottura: al forno, in padella, in casseruola

8 La panzanella

(LAVORARE CON IL LESSICO)

Obiettivo: imparare a capire una ricetta.

Grammatica e lessico: il vocabolario della cucina (verbi, utensili e alcune espressioni d'uso frequente).

Procedimento: **a.** fate svolgere quest'attività individualmente, poi verificate in plenum eventualmente con l'aiuto di un lucido.

b. Svolgete quest'attività in tre fasi (esecuzione individuale, confronto a coppie, verifica in plenum). Evidenziate poi lo specchietto *Grammatica* ed eventualmente scrivete alla lavagna due esempi già comparsi nel primo volume come elementi lessicali: "congratulations *vivissime*" (U 6) e "*moltissime* occasioni di svago" (U 10), quindi

chiedete agli studenti come si forma il superlativo assoluto e guidateli nella formulazione della regola (si forma con la radice dell'aggettivo + *issimo/a*, gli aggettivi in *-e* cambiano così desinenza: *grande* → *grandissimo*). Spiegate infine i termini eventualmente ancora oscuri cercando di farlo il più possibile con l'aiuto dei disegni, di sinonimi o di perifrasi: tenete presente che ciò tornerà utile agli studenti per l'attività successiva e che questa strategia di compensazione sarà tematizzata nella pagina *Portfolio*.

Soluzioni:

a. a mescolare; **b** condire; **c** tagliare; **d** aggiungere; **e** mettere; **f** strizzare

b. mettere, tagliare, strizzare, mettere, condire, mescolare, aggiungere, mettere

9 Un ospite italiano

(PARLARE)

Procedimento: a libro chiuso, dite agli studenti di "trasferirsi" mentalmente in un ristorante perché sarà lì che si svolgerà la prossima attività. Pregateli di immaginarsi seduti a tavola con un amico: sono il signor A e il signor B. Fate leggere le consegne, raccomandando che ognuno consideri esclusivamente le proprie e invitate le coppie a calarsi nella parte. Se volete, potete completare l'ambientazione assumendo il ruolo del cameriere e distribuendo dei menù locali per facilitare gli studenti meno fantasiosi. Accertatevi che il compito sia chiaro e procedete poi come indicato nell'Introduzione a p. 14 (*Produzione orale*).

10 Gli italiani e la tavola

(LEGGERE E PARLARE)

Obiettivi: **a.** sviluppare la comprensione della lingua scritta; **b.** parlare di cibo e ritmi di vita.

Grammatica e lessico: *maggiore/la maggioranza*, uso di alcuni verbi legati al cibo.



Procedimento: riproducete su lucido la pagina 56.

a. A libro chiuso, mostrate il titolo *Gli italiani e la tavola* e chiedete agli studenti che cosa sanno su questo tema: formate delle coppie e lasciate loro un paio di minuti per scambiarsi le informazioni. Mostrate poi i titoli elencati ai sottopunti 1–5, chiarite eventuali dubbi lessicali e dite che il compito consisterà nell’abbinare ogni titolo a un minitesto. Raccomandate agli studenti di procedere come nel *Portfolio* della lezione 2: anche qui si tratta di leggere rapidamente alla ricerca di parole e concetti chiave che consentano di scoprire il tema principale di ogni testo. Assegnate due minuti di tempo, fate aprire i libri e date il via alla lettura. Scaduto il tempo, fate confrontare i risultati in coppia, quindi controllate in plenum facendovi dire le soluzioni. Seguirà una seconda lettura con il compito di approfondire la comprensione generale dei testi.

b. Formate delle coppie e invitate gli studenti a confrontarsi sulla base della traccia contenuta nella consegna. Concludete l’attività evidenziando lo specchietto *Lingua*, senza tuttavia dilungarvi in spiegazioni grammaticali (altre forme irregolari del comparativo verranno trattate nella lezione 8).

Soluzione:

a. 3, 4, 1, 5, 2

11 Vorrei assaggiare...

(LAVORARE CON IL LESSICO)

Obiettivo: fissare alcune collocazioni con verbi che si riferiscono al cibo.

Procedimento: fate svolgere l’attività individualmente, poi dite agli studenti di controllare con l’aiuto del testo raccomandando loro di non cancellare ulteriori soluzioni che gli sembrano plausibili: potrebbero essere accettabili. Verificate infine in plenum discutendo le varie combinazioni emerse.

Soluzione:

occupare un posto; *consumare* un pasto; *cucinare* per un’ora; *assaggiare/consumare/cucinare* una pietanza; *stare* davanti ai fornelli; *mantenere* una tradizione

12 L’italiano che è in noi

(SCRIVERE E PARLARE)

Procedimento: per tutte le fasi seguite le indicazioni del manuale tenendo conto di quanto si dice nell’Introduzione a p. 15 (*Compiti di gruppo*).

13 È veramente buono!

(SCOPRIRE LA GRAMMATICA)

Obiettivi: scoprire la differenza fra aggettivo e avverbio.

Grammatica e lessico: contrasto aggettivo/avverbio; *molto* in funzione aggettivale e in funzione avverbiale.

Procedimento: **a.** e **b.** seguite le indicazioni del manuale e procedete come illustrato nell’Introduzione a p. 16 (*La grammatica*). Alla fine richiamate l’attenzione sullo specchietto che evidenzia la doppia funzione di *molto*: chiedete agli studenti che cosa c’è di diverso fra un uso e l’altro (come avverbio *molto* è invariabile e termina sempre in -o; come aggettivo concorda in genere e numero con la parola a cui si riferisce).

Soluzioni:

a. bene; certamente; certa

b. L’aggettivo accompagna un sostantivo. L’avverbio accompagna un verbo o un aggettivo.

14 Una gara di picnic

(PARLARE E SCRIVERE)

Procedimento: per tutte le fasi seguite le indicazioni del manuale tenendo conto di quanto si dice nell'Introduzione a p. 15 (*Compiti di gruppo*).

Culture a confronto

Obiettivo: riflettere sulla cultura gastronomica di vari paesi.

Procedimento: **a.** a libro chiuso, ponete la domanda contenuta nella consegna, quindi formate delle coppie e invitate gli studenti a parlarne. Raccogliete poi le idee in plenum.

b. Dopo qualche minuto, dite agli studenti di verificare le loro ipotesi leggendo il testo. Raccogliete poi in plenum i risultati della verifica.

c. Fate svolgere questo compito in coppia, dopo esservi accertati che sia chiaro. Dite agli studenti di aiutarsi con la carta d'Italia che si trova all'interno della copertina. Verificate poi in plenum. Gli studenti noteranno così che i nomi di tutte le pietanze raffigurate nelle foto sono derivati da nomi di città, il che conferma la tesi sostenuta da Carlo Petrini nel testo del punto a e dimostra come nella cultura gastronomica si rispecchi, fra l'altro, l'antica storia e tradizione comunale del nostro paese.

d. Formate ora dei gruppi e invitate gli studenti a discutere sulla base della traccia proposta. Concludete anche questa fase raccogliendo le idee in plenum.

Scheda informativa

Carlo Petrini è il fondatore di Slow Food, associazione no-profit nata nel 1986 a Bra che si propone di dare la giusta importanza al piacere legato al cibo attraverso l'educazione al gusto, la lotta all'omologazione, la salvaguardia delle cucine locali e dei prodotti tradizionali. Oggi Slow Food conta 100.000 iscritti con sedi in Italia, Svizzera, USA, Francia, Giappone, Regno Unito e aderenti in 130 paesi.

Couscous (o cuscus) di pesce alla trapanese: è un piatto tipico di Trapani preparato con semola a grana grossa. La cucina siciliana è influenzata da quelle dei vari dominatori stranieri che si sono succeduti nel corso del tempo e quindi anche dalla cucina araba, da cui viene il couscous. La ricetta trapanese, però, prevede un condimento a base di pesce che rende la pietanza diversa da quella araba, preparata con carne e verdure.

Mostarda di Cremona: è una specialità tipica della Lombardia e in particolare della città di Cremona, nota anche per il torrone. È preparata con frutta mista (mele, pere, albicocche, ciliegie), intera o tagliata a pezzi grossi, zucchero e senape. Ha un caratteristico sapore dolce, ma leggermente piccante. Si abbina a varie pietanze, per esempio al bollito di carne. Un tempo preparata nei monasteri locali, oggi è soprattutto un prodotto industriale.

Risotto alla milanese: piatto tipico del capoluogo lombardo a base di riso, midollo di bue e zafferano. Quest'ultimo ingrediente gli conferisce il caratteristico colore dorato.

Prosciutto di Parma: prosciutto crudo prodotto in un'area geografica che comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 km da questa, fino ad un'altitudine di m. 900, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stiro-ne. L'intera lavorazione in questa zona tipica



garantisce il riconoscimento di Origine Protetta. Nella provincia di Parma esiste un circuito di Musei del cibo, di cui fanno parte il Museo del Prosciutto (Langhirano), il Museo del Salame (Felino), il Museo del Pomodoro (Giarola) e il Museo del Parmigiano Reggiano (Soragna).

Saltimbocca alla romana: specialità culinaria romana consistente in una fettina di carne di vitello tenera arrotolata con prosciutto e salvia e fatta rosolare nel burro con una spruzzata di vino bianco. Il nome (sostantivo maschile invariabile) deriva dall'espressione "salta in bocca".

Fegato alla veneziana: pietanza tipica della cucina veneta preparata con fegato e cipolle bianche.

Bistecca alla fiorentina: è un taglio della lombata di vitellone (in Toscana di razza chianina), ha nel mezzo l'osso a forma di "T", con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra, ed è alta almeno 2 dita. Pesa 600 – 800 grammi. Si cuoce alla griglia, senza condimento, e va servita al sangue o comunque poco cotta.

Pesto alla genovese: salsa fredda tipica della Liguria e in particolare di Genova. Si prepara con basilico, olio extravergine di oliva, formaggio grattugiato (parmigiano e pecorino), aglio, pinoli o noci, sale grosso. Si usa per condire vari tipi di pasta (trofie, trofiette, trenette).

Olive ascolane (o all'ascolana): sono il piatto più rappresentativo della cucina marchigiana e in particolare di Ascoli Piceno. Si tratta di olive tenere, dalla polpa molto dolce, preparate con un ripieno di carne macinata, salumi e verdure, quindi impanate e soffritte in padella.

Pastiera napoletana: è un dolce di pasta frolla che non può mancare sulla tavola dei napoletani a Pasqua. Simbolo della primavera, ha due ingredienti che la rendono inconfondibile: l'acqua di fiori d'arancio e il grano cotto. Ulteriori ingredienti sono la ricotta di pecora, il cedro, arancia e zucca canditi, il limone.

Portfolio

Autovalutazione (Cosa sai fare?) – Obiettivo: fare un bilancio della quinta lezione.

Procedimento: procedete come indicato a p. 25 dell'Introduzione (*Portfolio*).

Strategie (Come impari?) – Obiettivo: riflettere su una strategia di compensazione: la perifrasi.

Procedimento: **a.** a libro chiuso, fate notare agli studenti quante parole nuove hanno incontrato in questa lezione e dite che ci vorrà probabilmente un po' di tempo prima che le abbiano memorizzate stabilmente. È perciò importante dotarsi di strategie utili a compensare l'eventuale mancanza del vocabolo esatto in situazioni comunicative: una di queste strategie è la perifrasi, già vista e messa in pratica in questa lezione. Si tratta ora di rifletterci su per impadronirsene bene. Fate dunque leggere l'introduzione e gli esempi del punto a, accertandovi che siano chiari. Fate poi una prova: mostrate agli studenti un foglio su cui avrete scritto un vocabolo noto (o avrete incollato l'immagine corrispondente) e chiedete "Che cos'è?". Invitate quindi la classe a rispondere formulando il maggior numero di perifrasi possibile. Ripetete la prova un paio di volte.

b. Formate ora dei gruppi e dite agli studenti di leggere la domanda e di raccogliere idee in proposito.

c. Invitate infine la classe a mettere in pratica tutti i suggerimenti emersi con il gioco qui proposto. Il vostro ruolo sarà quello dell'arbitro che potrà essere interpellato per risolvere questioni controverse.